



2013 Syrah La Cumbre

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Aconcagua au top niveau

Description:

Une Syrah d'exception élevée pendant 22 mois en fûts de chêne français.

Note de dégustation:

Rubis concentré. Cassis, mûres et un souffle de poivre noir dans le nez riche, agrémenté de parfums de brownies et d'un souffle de noix de coco. Les notes de petits fruits rouges se révèlent également dans la bouche aux saveurs de cerises rouges et de gelée de framboises, sur des tannins moelleux et des notes d'épices; sa densité n'enlève rien à son élégance; finale persistante.

Accompagne idéale:

Il accompagne magnifiquement les morceaux nobles de boeuf, l'agneau en croûte d'herbes, les scampi grillés, le poisson à l'ail. Dégustez-le également avec des fromages à pâte molle affinés et du gibier.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Chili
Région:	Région Aconcagua
Sous-région:	Vallée d'Aconcagua
Producteur:	Errázuriz
Notation(s):	James Suckling 95/100, Score 18.5/20
Elevage:	22 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2022
Cépage(s):	100% Syrah
Référence:	0302813

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Syrah La Cumbre

Valle de Aconcagua DO
Viña Errázuriz

Origine:	Chili
Notation(s):	James Suckling 95/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Syrah
Apogée:	jusqu'en 2022
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	22 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanner.